

QUESTIONS TECHNOLOGIE BEP et CAP

1 - Voici la composition d'un produit :

- matières grasses butyriques 82%
- matières sèches non grasses 2%
- eau 16 %

Donner le nom de ce produit : (1 point)

Le beurre

2 – Citer 3 rôles et actions du sel dans une pâte levée. (3 points)

Donne du goût, favorise la coloration, régularise la fermentation, fixe l'humidité du produit, bonne conservation

3 – Enumérer les différentes sortes de meringues et indiquer leur méthode de fabrication. (0,5 pt x 6 = 3 points)

MERINGUES	FABRICATION
Meringue française ou ordinaire	Monter les blancs assez fermes, serrer avec le sucre
Meringue suisse	Chauffer les blancs avec le sucre sur feu doux (55/66°C) puis fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement
Meringue italienne	Verser le sucre cuit à 121°C (au boulet) sur les blancs montés ou non et battre jusqu'à complet refroidissement

4- La crème pâtissière :

4.1 Indiquer les matières premières nécessaires à la réalisation de cette crème. (1 point)

Lait, œufs ou/et jaunes, sucre, poudre à crème ou autre liant (amidon, fécule), arôme, beurre (facultatif)

4.2 Préciser le lieu de stockage de la crème pâtissière avant et après refroidissement ? (1 point)

En cellule de refroidissement rapide après fabrication, en chambre réfrigérée (4°C/8 °C)

4.3 Préciser la durée d'utilisation de cette crème selon le GBPH ? (1 point)

24 heures maximum pour une utilisation à cru, 48 heures pour une utilisation cuite

Groupement interacadémique II	Session 2006	Facultatif : code		
Ne rien inscrire dans cette case	BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE			
	CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR			
EP1 – Partie TECHNOLOGIE				
CORRIGÉ 1	Durée :	Coefficient :	1/2	
	1	BEP 2 CAP 1		
Ne rien inscrire dans cette case	NOM :	Prénoms :	N° d'inscription :	
BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE			EP1 – Partie TECHNOLOGIE	
CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR				

5.1 – Dans le tableau suivant, cocher les ingrédients qui entrent dans la composition d'une levure chimique ou d'une poudre à lever. (1 pt x 2 = 2 points) et moins 1 point pour une mauvaise réponse

<input checked="" type="checkbox"/>	Bicarbonate
<input type="checkbox"/>	Saccharose
<input checked="" type="checkbox"/>	Crème de tartre
<input type="checkbox"/>	Lécithine

5.2 - Préciser le mode d'action d'une levure chimique dans un appareil crémé. (Cake) (2 points)

Elle a besoin de chaleur et d'humidité pour produire du dioxyde de carbone

6- Citer trois formes de présentation commerciale des blancs d'œufs (0,5 pt x 3 = 1,5 point)
Préciser le traitement de conservation correspondant (1 pt x 3 = 3 points)

Formes de commercialisation	Traitement de conservation
Les blancs en poudre	par lyophilisation ou dessiccation
Les blancs congelés	par congélation à -40°C avant de les stocker à -20°C
Les blancs liquides pasteurisés	Pasteurisés sous vide et livrés dans un délai de 24 H. Durée de conservation : 21 jours maximum

7- Indiquer trois actions de l'œuf dans une pâte : (0,5 pt x 3 = 1,5 point)

Liante, colorante, émulsifiante, moussante, aérante, coagulante.....etc.

BEP ALIMENTATION Option PÂTISSERIE CAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	2006
EP1 – Partie TECHNOLOGIE	2/2